

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.11—2023

"新疆品质"特色产品技术规范 杏干制品

"Xinjiang Quality" Featured product technical
specification for dried apricot products

2023 - 09 - 19 发布

2023 - 09 - 21 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生产要求 2

 4.1 原料要求 2

 4.2 环境卫生要求 2

 4.3 关键过程 2

5 质量要求 2

 5.1 感官指标 2

 5.2 理化指标 2

 5.3 卫生指标 3

6 检验方法 3

 6.1 感官指标 3

 6.2 理化指标 3

7 检验规则 3

 7.1 批次 3

 7.2 抽样 3

 7.3 交收检验 3

 7.4 型式检验 3

 7.5 判定规则 3

8 包装、标签、标志、贮藏、运输 4

 8.1 包装 4

 8.2 标签、标志 4

 8.3 贮藏 4

 8.4 运输 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件起草单位：中国质量认证中心、中国检验认证集团新疆有限公司、新疆农业科学院园艺作物研究所、新疆维吾尔自治区质量检验检测协会、伊犁州林业科学研究院、兵团质量技术评价中心、疏附县市场监督管理局、巴州轮台县市场监督管理局、第四师市场监督管理局、疏附县农业农村局、英吉沙县农业农村局、英吉沙德源农林科技有限公司、新疆伊泉生态农业科技发展有限公司、新疆大德恒生物股份有限公司、喀什疆果果农业科技有限公司、伊犁伊杏皇果苑有限责任公司、新疆优乐果农业科技有限公司。

本文件主要起草人：许帼英、张彦萍、谢辉、叶斯哈提、马丽、王唯佳、马文梦、丛桂芝、张杨、姜金勇、唐章虎、姜南、李郭、赵鹏、姬德胜、周涛、杰苏尔·阿不力米提、马乾效、阿迪力、李根、李纯、甘玉杰、梁森林、张泉、王雪梅、王天祥。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-6992000，0991-2318017，邮编：830063。

"新疆品质"特色产品技术规范 杏干制品

1 范围

本文件规定了“新疆品质”特色产品杏干制品的生产要求、质量要求、检验方法、检验规则和包装、标签、标志、贮藏、运输的要求。

本文件适用于“新疆品质”特色产品杏干制品生产经营者的自我评价和第三方认证。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 12456 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
T/XJZJXH NS 10003.10 “新疆品质”特色产品技术规范 杏

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杏干制品 dried apricot products

以鲜杏为原料，不添加其他辅料，经过挑选、清洗、去核或不去核、烘干、二次挑选、杀菌、包装而制成的产品。

3.2

缺陷品 defective products

3.2.1

虫蛀果 worm eaten products

杏干制品受害虫危害伤及果肉，或在果核外围留有虫絮、虫体、排泄物的杏干制品。

3.2.2

变色果 discolored products

色泽发黑或发褐的杏干制品。

3.2.3

干瘪果 withered products

肉质干瘪、不饱满的杏干制品。

3.2.4

霉烂果 Moldy and rotten products
霉烂或污染的杏干制品。

3.3

杂质 impurity
石砾、土粒、尘土、枝叶和其他外来物等非可食部分。

4 生产要求

4.1 原料要求

应符合T/XJZJXH NS 10003.10的规定。

4.2 环境卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.3 关键过程

4.3.1 拣选

通过设备或人工方式，将青果、杂质及病虫果、畸形果、损伤果、霉烂果等缺陷果剔除。

4.3.2 烘干

可采用40℃~60℃温度的热风烘干方式，根据不同品种特性烘干至产品柔软适中，产品水分应符合表2的规定。

4.3.3 杀菌

可采用紫外线、微波或臭氧杀菌，杀菌参数根据设备型号设定。

5 质量要求

5.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	杏干制品饱满，完整，大小均匀
色泽	淡黄、橙黄、棕黄或黄褐色，色泽均匀一致
气味及滋味	果肉酸甜可口，具有本品种杏干制品典型的气味和滋味，无异味
组织形态	果肉致密、柔软适中
缺陷品率，%	无虫蛀果、霉烂果
	≤6
杂质	无肉眼可见杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标			
	白杏干	树上干杏干	色买提杏干	木亚格杏干
水分，%	≤25.0			
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≤25.0	≤22.0	≤35.0	≤25.0

项目	指标			
总糖, g/100g	≥50.0	≥50.0	≥45.0	≥53.0
钾, mg/100g	≥1200			

5.3 卫生指标

污染物限量及检测方法应符合GB 2762的规定,农药最大残留限量及检测方法应符合GB 2763的规定。致病微生物限量及检测方法应符合GB 29921的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

- 6.1.1 将被测样品置于清洁的白瓷盘中。在明亮处观察其果形、色泽、组织状态和杂质,并嗅其气味,用温水漱口,品尝其滋味。
- 6.1.2 病虫果检查时,对果实外部表现有病虫害症状,或外观尚未发现变异而对果实内部怀疑者,应检取样品用小刀进行剖切检验,如发现内部病变时,可扩大检果剖切数量。
- 6.1.3 缺陷品检查时,从样品中挑出有缺陷的果实,当一个果实存在多项缺陷时,只记录其中最主要的一项。缺陷品率的计算按式(1)执行。

$$x = \frac{m1}{m2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中:
x—缺陷品率, %;
m1—样品中缺陷品的合计重量, g;
m2—样品的总重量, g。

6.2 理化指标

- 6.2.1 水分检测应按 GB 5009.3 的规定执行。
- 6.2.2 总酸检测应按 GB 12456 的规定执行。
- 6.2.3 总糖检测应按 GB 5009.8 的规定执行。
- 6.2.4 钾含量的测定应按 GB 5009.91 的规定执行。

7 检验规则

7.1 批次

同一产地、同一日期、同一包装规格的产品为一个批次。

7.2 抽样

产品抽样应符合NY/T 896的规定。

7.3 交收检验

交收检验的项目包括感官指标、水分、净含量。每批次产品经生产单位按本文件规定项目检验合格后,出具合格证明方可出厂。

7.4 型式检验

- 在正常情况下,每年进行一次型式检验,检验项目包括本文件第5章规定的所有项目。但有下列情形之一者,应进行型式检验:
- a) 生产或贮藏环境发生较大变化;
 - b) 市场监督管理机构或主管部门提出型式检验的要求;
 - c) 交收双方对产品质量发生争议时。

7.5 判定规则

当检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验项目有一项不合格时，应加倍抽样复检，以复检结果为准。

8 包装、标签、标志、贮藏、运输

8.1 包装

内包装采用食品级塑料包装材料，质量应符合GB 9683和GB 4806.7的规定，不得重复使用。外包装若采用瓦楞纸箱，质量应符合GB/T 6543的规定。其他材质应符合相应国家标准的规定。

8.2 标签、标志

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8.2.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2.3 符合本文件规定并通过“新疆品质”认证的生产经营主体，可在其产品外包装上使用“新疆品质”专用标志。

8.3 贮藏

8.3.1 宜低温贮藏，贮藏温度不高于 10℃为宜。库房内应清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味，做好防虫、防鼠及批次标识。

8.3.2 产品贮存应离地、离墙 30 cm 以上，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

8.4.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。